

SAMSUNG

فرن ميكروويف للخبز والتحميص

دليل المالك

MT1099STD

٢	لوحة التحكم
٢	الأدوات الإضافية
٣	استخدام كتيب الإرشادات
٣	احتياطات السلامة
٥	تركيب فرن الميكروويف
٦	ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة
٦	إعداد فرن الميكروويف
٧	ضبط الساعة
٧	استخدام الزر "إيقاف/مسح" (Stop/Clear)
٧	استخدام أزرار "الطبخ السريع" (Instant Cook)
٨	استخدام الزر "مساعدة" (Handy Helper)
٨	استخدام الزر "وجبات أطفال" (Kids Meals)
٩	استخدام الزر "وجبات خفيفة" (Snack Bar)
٩	استخدام الزر "تشغيل/ + ١ دقيقة" (Start/+1 Min.)
١٠	إزالة أتوماتيكية للثلج
١٠	ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة
١١	استخدام مؤقت المطبخ
١٢	التحميص
١٢	التسخين المسبق للفرن
١٣	الخبز
١٤	تخدير
١٤	التحمير الخفيف
١٥	التحمير
١٥	الطهي السريع
١٦	التبديل بين تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه
١٦	استخدام الزرين "أكثر/أقل" (More/Less)
١٦	استخدام الزر "التنظيف السهل" (Easy Clean)
١٦	وضع العرض
١٦	ضبط التأمين لحماية الأطفال
١٧	دليل أدوات الطهي
١٨	إرشادات الطهي
٢٩	تنظيف فرن الميكروويف
٢٩	تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه
٣٠	المواصفات الفنية



الأدوات الإضافية

قم بفك الفرن من علبه التغليف وتحقق من وجود كافة الأجزاء المبينة أدناه. في حالة عدم وجود أي جزء من الأجزاء أو تلفه، اتصل بالبائع.



الحلقة الدوارة



الصينية الزجاجية



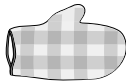
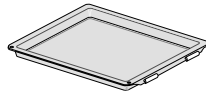
فرن الميكروويف

حامل السلك المعدني
(DE97-00318B)

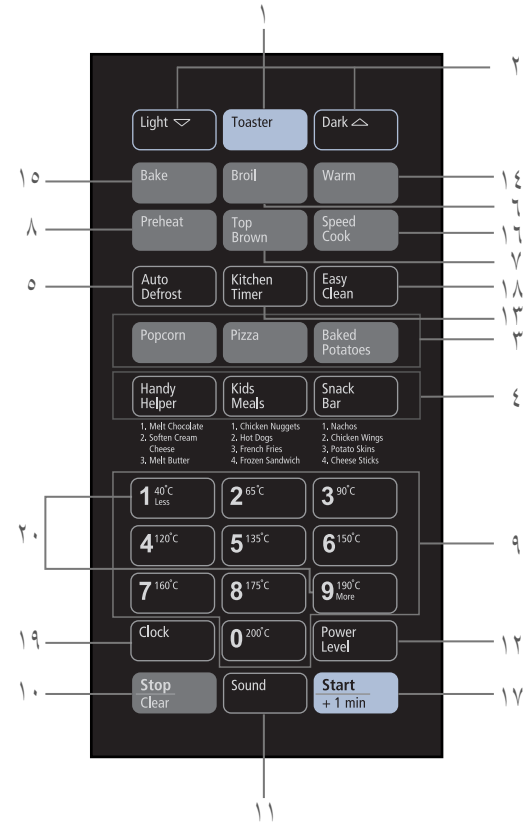
بطاقة الضمان



دليل الإرشادات

قفاز الفرن
(DE63-00123B)صينية الخبز
(DE97-00327A)

يجب عدم إزالة الأنابيب البلاستيكية الموجودة في صينية كسرات الخبز والحامل المعدني.



١. زر "بدء التحميص" (Toaster Start)
٢. زر "ضبط التحميص" (Toasting Adjustment)
٣. أزرار الطهي الفوري
٤. الأزرار "مساعدة" (Handy Helper) و"وجبات أطفال" (Kids Meals) و"وجبات خفيفة" (Snack Bar)
٥. إذابة ثلج تلقائية
٦. التحمير
٧. التحمير الخفيف
٨. التسخين المسبق
٩. أزرار الأرقام/درجة حرارة الطهي
١٠. إيقاف/إلغاء
١١. الصوت
١٢. مستوى الطاقة
١٣. مؤقت المطبخ
١٤. التدفئة
١٥. خبز
١٦. الطهي السريع
١٧. تشغيل/دقيقة إضافية
١٨. التنظيف السهل
١٩. الساعة
٢٠. أكثر/أقل

لقد قمت بشراء فرن ميكروويف **SAMSUNG**. تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي

ستجد داخل الغطاء دليل للكشف السريع يشرح أربع عمليات طهي أساسية:

- طهي الطعام
- إزالة أتوماتيكية للتجلل للطعام
- شي الطعام
- إضافة وقت زائد للطهي

ستجد في مقدمة الكتيب رسومات توضيحية للفرن وللوحة التحكم حتى يمكنك التعرف على الأزرار بسهولة.

تستخدم إجراءات خطوة بخطوة ثلاثة رموز مختلفة.



تحذير

ملاحظة

هام

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لطاقة ميكروويف زائدة.

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات الأمان التالية التعرض لطاقة الميكروويف الضارة.

1. لا يجب تحت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العيب بقلل الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي الأمان للقفل.
2. يحظر وضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.

3. يحظر تشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة الميكروويف المؤهل والمدرب لدى الشركة المصنعة.

ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(1) الباب وقفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(2) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(3) كبل التيار الكهربائي

4. يحظر ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني صيانة الميكروويف المؤهل والمدرب لدى الشركة المصنعة.

إرشادات أمان هامة.

اقرأ هذه الاحتياطات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات الأمان التالية.

1. يحظر استخدام أي أداة طهي معدنية في فرن الميكروويف:

- الأواني المعدنية
- أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية
- الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك

السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تتلف الفرن.

2. يحظر تسخين:

- الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام
- مثال برطمانات طعام الأطفال
- الطعام ذو القشرة.

مثال البيض والبندق بقشره والطماطم

السبب: قد تؤدي زيادة الضغط إلى إحداث كسر في القشرة الخارجية للأطعمة.

تلميح: قم بإزالة الأغلفة وثقب الأسطح والأكياس وما إلى ذلك.

3. يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

السبب: قد تتلف جدران الفرن.

تلميح: اترك كوباً من الماء دوماً في الفرن. يقوم الماء بامتصاص طاقة الميكروويف إذا قمت بتشغيله وهو فارغ بطريق الخطأ.

4. يحظر تغطية فتحات التهوية الموجودة في الخلف سواء بقطع من القماش أو الورق.

السبب: قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.

5. استخدم دوماً قفازات عند إخراج طبق من الفرن.

السبب: تمتص بعض الأطباق طاقة الميكروويف وتنتقل دوماً الحرارة من الطعام إلى الطبق. وبالتالي تكون الأطباق ساخنة.

6. يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن.

السبب: قد تكون هذه الجدران ساخنة بدرجة قد تحدث حروق حتى بعد انتهاء الطهي، وإن لم تبدو كذلك. لا تسمح بلامسة أية مواد قابلة للاشتعال

للسطح الداخلي للفرن. دع الفرن يبرد أولاً.

7. لتقليل مخاطر اشتعال نيران في تجويف الفرن:

- يحظر تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن
- قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية
- يحظر استخدام فرن الميكروويف لتجفيف الصحف في حالة ملاحظة وجود دخان، احتفظ بباب الفرن مغلقاً وقم بإيقاف تشغيله وفصله عن مصدر التيار الكهربائي.

٨. توخى الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال.
- اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن حتى تتم معادلة درجة الحرارة.
- قم بتقليب السائل أثناء التسخين عند الضرورة وتقليبه دوماً بعد التسخين.
- توخى الحذر عند حمل الإناء بعد التسخين.
- فقد تعرض نفسك للإصابة بالحروق إذا كان الإناء ساخناً جداً.
- حاذر من التعرض لخطر الفوران نتيجة الغليان والذي قد يتأخر.
- لمنع حدوث الغليان واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة بلاستيكية أو عصاً زجاجية في المشروبات وقم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده.
- السبب: أثناء تسخين السوائل يمكن أن يتأخر الغليان، مما يعني احتمال حدوث فوران بعد إخراج الآنية من الفرن. الأمر الذي قد يتسبب في تعرضك للإصابة بالحروق.
- في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعافات الأولية التالية:
- اغمر الجزء الذي تعرض للحروق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- قم بتغطيته بقطعة قماش جافة ونظيفة.
- لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- لا تقم أبداً بعمل الآنية حتى أعلاها، اختر آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- تحقق دوماً من درجة حرارة طعام ولبن الأطفال قبل إعطائه للطفل.
- يحظر تسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تتعرض للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
٩. تجنب تعريض كبل التيار الكهربى للتلف.
- يحظر غمر كبل التيار الكهربى أو المقبس في الماء، ويجب إبعاد كبل التيار الكهربى عن الأسطح الساخنة.
- يحظر تشغيل الجهاز إذا كان كبل التيار الكهربى أو المقبس الخاصين به تالفين.
١٠. قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
- السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.
١١. حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن.
- قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
- السبب: يمكن أن تتسبب بقايا الأكل أو الزيوت المتناثرة واللاصقة على جدران أو أرضية الفرن في إتلاف الطلاء وتقليل كفاءة الفرن.
١٢. قد تلاحظ صوت "قرقة" أثناء التشغيل، وخاصة أثناء وضع فك التجميد.
- السبب: قد تسمع هذا الصوت أثناء تغيير مقدار خرج الطاقة الكهربائية. هذا أمر عادي.
١٣. عند تشغيل فرن الميكروويف دون وجود أي شئ بداخله، يتم فصل التيار الكهربى عنه تلقائياً للأمان. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

أثناء الطهي، يجب النظر داخل الفرن من آن لآخر عند تسخين الطعام أو طهيهِ في أواني بلاستيكية أو ورقية أو مصنوعة من مواد أخرى قابلة للاشتعال تستخدم مرة واحدة فقط.

هام

لا يجب السماح أبداً للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو اللعب به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.

تحذير:

في حالة تعرض الباب أو قفل الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير:

أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف يعرض نفسه للخطر.

تحذير:

لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

تحذير:

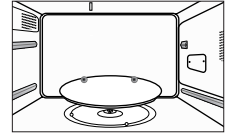
لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة التي تمكنهم من استخدام الفرن بطريقة آمنة، وتتيح لهم معرفة المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

ضع الفرن على سطح مستو صلب بشكل كاف ليتحمل وزن الفرن.

١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن وترك مسافة ١٠ سنتيمترات (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتراً (٨ بوصات) أعلاه وأن يكون على بعد مسافة ٨٥ سنتيمتراً (٣٣ بوصة) عن الأرضية.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن. قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.



٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربائي ويسهل توصيله.



يحظر سد فتحات التهوية حيث قد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.



لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. إذا تعرض كبل الطاقة الخاص بهذا الجهاز للتلف، يجب أن يتم استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مسؤول الصيانة لديها أو أي شخص مؤهل لتجنب التعرض للمخاطر.



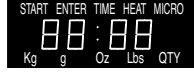
يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بمواصفات مزود الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل موصل يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم تزويده مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

إعداد فرن الميكروويف

ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة

AR

١ ضع الفرن على سطح مستو وصلب وصل السلك بمصدر تيار كهربى ذو طرف أرضى. بمجرد توصيل التيار الكهربى، ستظهر شاشة الفرن:

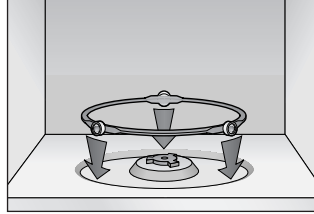


تأكد من توفير تهوية جيدة للفرن بترك مسافة ١٠ سنتيمترات (٤ بوصات) على الأقل خلف الفرن وفوقه وعند جانبيه.

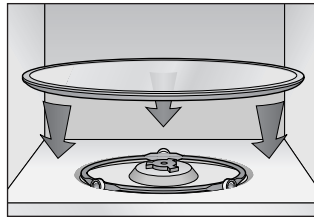
٢ افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود أعلى باب الفرن.

٣ امسح الجزء الداخلي للفرن بقطعة قماش مبللة.

٤ ضع الحلقة المجمعة مسبقاً في منتصف الفرن.



٥ ضع الصينية الزجاجية فوق الحلقة بحيث تتلائم التواءات الثلاثة الموجودة في وسط الصينية مع الفتحات الموجودة في أرضية الفرن.



إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه حاول تنفيذ أي من الحلول المعطاة.

- ◆ يعتبر ذلك أمراً عادياً.
 - التكثيف داخل الفرن
 - وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي.
 - انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
 - انبعاث البخار من حول الباب والفتحات
 - ◆ لا يبدأ تشغيل الفرن عند الضغط على الزر "تشغيل/ +1 دقيقة" (Start/+1 Min).
 - هل الباب مغلق جيداً؟
 - ◆ لم يتم طهي الطعام على الإطلاق
 - هل قمت بضبط عداد الوقت بشكل صحيح و/أو قمت بالضغط على الزر "تشغيل/ +1 دقيقة" (Start/+1 Min)؟
 - هل الباب مغلق؟
 - هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربائية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربى؟
 - ◆ الطعام زائد النضج أو نبيء.
 - هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
 - هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟
 - ◆ تنبعث شرارة ويصدر صوت قرقرة داخل الفرن (ماس كهربى)
 - هل تستخدم طبق ذو زخارف معدنية؟
 - هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
 - هل ورق الألمونيوم قريب جداً من الجدران الداخلية؟
 - ◆ يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون
 - قد يلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن. يعد ذلك أمراً عادياً. لحل هذه المشكلة ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
 - في حالة ملاحظة تداخل من المعالج المصغر للفرن، يمكنك إعادة تشغيل شاشة العرض. لحل هذه المشكلة، قم بفصل مقبس الطاقة ثم أعد توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.
- ✉ إذا لم تساعدك الإرشادات الموجودة أعلاه في حل هذه المشكلة، اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

ضبط الساعة

١ اضغط الزر "الساعة" (Clock). ستعرض الشاشة:



٢ استخدم أزرار الأرقام لإدخال الوقت الحالي. يجب ضغط ٣ أرقام على الأقل لضبط الساعة. على سبيل المثال، إذا كان الوقت الحالي 5:00، أدخل 5,0,0.



٣ اضغط الزر "الساعة" (Clock) مرة أخرى. تومض علامة ":" مشيرة إلى أنه قد تم ضبط الوقت.

في حالة انقطاع التيار الكهربائي، ستحتاج إعادة ضبط الساعة مرة أخرى. يمكنك التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي بواسطة ضغط الزر "الساعة" (Clock).

استخدام الزر "إيقاف/مسح" (Stop/Clear)

- يسمح لك الزر "إيقاف/مسح" (Stop/Clear) بمسح الإرشادات التي قمت بإدخالها. كما يسمح لك بإيقاف دورة الطهي للفرن بشكل مؤقت للتحقق من درجة طهي الطعام.
- لإيقاف الفرن بشكل مؤقت أثناء الطهي: اضغط الزر "إيقاف/مسح" (Stop/Clear) مرة واحدة. لإعادة البدء مرة أخرى، اضغط الزر "تشغيل" (Start).
- لإيقاف الطهي ومسح الإرشادات وإعادة شاشة الفرن لعرض الوقت: اضغط الزر "إيقاف/مسح" (Stop/Clear) مرتين.
- لمسح الإرشادات التي قمت للتو بإدخالها: اضغط الزر "إيقاف/مسح" (Stop/Clear) مرة واحدة، ثم أعد إدخال الإرشادات.
- لإلغاء ضبط المؤقت: اضغط الزر "إيقاف/مسح" (Stop/Clear) مرة واحدة.
- بعد اكتمال عملية الطهي، إذا كانت درجة حرارة الفرن قد ارتفعت عن ١٢٠ د، درجة مئوية تستمر المروحة في العمل لمدة ٣ دقائق. لإيقاف المروحة، اضغط المفتاح "إيقاف/مسح" (Stop/Clear).

استخدام أزرار "الطهي الفوري"

١ اضغط زر "الطهي الفوري" (Instant Cook) للطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال، ذرة). تعرض شاشة العرض حجم التقديم الأول:



٢ اضغط الزر بشكل متكرر لتحديد حجم التقديم الذي تريده. تعرض الشاشة كافة أحجام التقديم المتوفرة. بمجرد تحديد حجم التقديم الصحيح، يبدأ الميكروويف في الطهي بشكل تلقائي.



جدول الطهي الفوري

نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
الذرة	١٠٠ جرام ٨٥-١٠٠ جرام	• استخدم كيس واحد من أكياس الذرة المخصصة للطهي في الميكروويف. • توخى الحذر عند إخراج الكيس الساخن من الفرن وفتحه.
تسخين البيتزا	عدد ١ شريحة عدد ٢ شريحة عدد ٣ شريحة	• ضع البيتزا في طبق آمن الاستخدام في الميكروويف مع جعل الأطراف العريضة لشرائح البيتزا تجاه حافة الطبق. • لا تضع الشرائح فوق بعضها. ولا تغطيها. • اتركها لمدة ١-٢ دقيقة قبل التقديم.
البطاطس المحمص	عدد ١ ثمرة بطاطس عدد ٢ ثمرة بطاطس عدد ٣ ثمرة بطاطس عدد ٤ ثمرة بطاطس عدد ٥ ثمرة بطاطس عدد ٦ ثمرة بطاطس	• قم بثقب كل ثمرة بطاطس عدة مرات بواسطة شوكة. • ضع البطاطس على القرص الدوار على هيئة دائرة. • أخرجها من الفرن ولفها بورق الألومنيوم واركها لفترة تتراوح من ٣-٥ دقائق.

استخدام الزر "مساعدة" (Handy Helper)

AR

١. اضغط الزر "مساعدة" (Handy Helper) المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهييه. تعرض الشاشة "A-1" (رمز نوع الطعام). اضغط الزر "مساعدة" (Handy Helper) بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده. (راجع "جدول المساعدة" أدناه)
٢. اضغط أزرار الأرقام لتحديد حجم التقديم الذي تريده. يمكنك ضغط الزرين ١ أو ٢ لتحديد حجم التقديم. يتوفر حجم تقديم "١" فقط لنوع الطعام "الجبن الكريمة الطرية" و"الشيكولاتة الذائبة". (راجع "جدول المساعدة" أدناه لمعرفة أحجام التقديم)
٣. اضغط الزر "تشغيل" (Start) لبدء الطهي.

جدول المساعدة Handy Helper

نوع الطعام	الكود	الكمية	ملاحظات
الشيكولاتة الذائبة	A-1	عدد ١ فنجان	• ضع شرائح أو مربعات الشيكولاتة في طبق آمن الاستخدام مع الميكروويف. • قلب جيداً عند مرور نصف الوقت عند إصدار الفرن صوت تنبيه، ثم أعد تشغيل الفرن.
الجبن الكريمة الطرية	A-2	عدد ١ عبوة (٢٣٠ جرام)	• فك تغليف الجبن الكريمة وضعها في طبق آمن الاستخدام مع الميكروويف. • اتركها لمدة دقيقة أو اثنتين.
الزبد الذائبة	A-3	عدد ١ قالب (١١٠ جرام) عدد ٢ قالب (٢٣٠ جرام)	• فك تغليف الزبد واقطعها إلى نصفين بشكل عمودي. • ضع الزبد في الطبق وقم بتغطيتها بورق شمعي. • قم بالتقليب جيداً بعد الانتهاء واطركا لمدة ١-٢ دقيقة.

⚠️ الشيكولاتة الذائبة - في حالة عدم تقليب الشيكولاتة بعد مرور نصف الوقت، تحتفظ الشيكولاتة بشكلها حتى في حالة تجاوز وقت التسخين.

استخدام الزر "وجبات أطفال" (Kids Meals)

١. اضغط الزر "وجبات أطفال" (Kids Meals) المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهييه. تعرض الشاشة "A-1" (رمز نوع الطعام). اضغط الزر "وجبات أطفال" (Kids Meals) بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده. (راجع "جدول وجبات الأطفال" أدناه)
٢. اضغط أزرار الأرقام لتحديد حجم التقديم الذي تريده. يمكنك ضغط الزرين ١ أو ٢ لتحديد حجم التقديم. (راجع "جدول وجبات الأطفال" أدناه لمعرفة أحجام التقديم).
٣. اضغط الزر "تشغيل" (Start) لبدء الطهي.

جدول وجبات الأطفال

نوع الطعام	الرمز	الكمية/الوزن	ملاحظات
قطع الدجاج	A-1	١٤٠-١١٠ جرام ٢٠٠-١٧٠ جرام	• ضع فوطة ورقية فوق طبق ورتب قطع الدجاج على شكل دائرة على الفوطة الورقية. • ولا تغطيها. اتركها لمدة دقيقة واحدة.
الدهون دوج	A-2	عدد ٢ قطعة عدد ٤ قطعة	• قم بثقب الدهون دوج ووضعه في طبق. عندما يصدر الفرن صوت تنبيه، أضف شرائح خبز وأعد تشغيل الفرن.
البطاطس المقلية	A-3	١٤٠-١١٠ جرام ٢٠٠-١٧٠ جرام	• ضع عدد ٢ فوطة ورقية على طبق ورتب البطاطس المقلية على الطبق، ولا تضعها فوق بعضها. • استخدم فوطة ورقية إضافية بعد إخراج البطاطس من الفرن.
السندوتشات المجمدة	A-4	عدد ٢ حجم تقديم عدد ٤ حجم تقديم	• ضع الساندوتش المجمد في كيس التسخين (المتوفر مع العبوة) وضعه على الطبق.

⚠️ الدهون دوج - للحصول على أفضل نتيجة، يجب إضافة الخبز إلى الدهون دوج عند سماع صوت التنبيه.

استخدام الزر "تشغيل" + ١ دقيقة (Start/+1 Min)

يوفر هذا الزر طريقة ملائمة لتسخين الطعام عن طريق زيادة مدة التسخين دقيقة بدقيقة على باستخدام أعلى مستوى لطاقة الميكروويف.

١ اضغط الزر "تشغيل" + ١ دقيقة (Start/+1 Min) مرة لكل دقيقة ترغب في إضافتها إلى وقت طهي الطعام. على سبيل المثال، اضغط الزر مرتين لزيادة مدة الطهي دقيقتين. يتم عرض الوقت، ويبدأ الفرن في العمل تلقائياً.

يمكنك إضافة دقائق إلى برنامج قيد التشغيل بواسطة ضغط الزر "تشغيل" + ١ دقيقة (Start/+1 Min) مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها.

استخدام الزر "وجبات خفيفة" (Snack Bar)

١. اضغط الزر "وجبات خفيفة" (Snack Bar) المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيته. تعرض الشاشة "A-1" (رمز نوع الطعام). اضغط الزر "وجبات خفيفة" بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده. (راجع "جدول الوجبات الخفيفة" أدناه)
٢. اضغط أزرار الأرقام لتحديد حجم التقديم الذي تريده. يمكنك ضغط الزرين ١ أو ٢ لتحديد حجم التقديم. يتوفر حجم التقديم ١ فقط لوجبة "رقائق الذرة". (راجع "جدول الوجبات الخفيفة" أدناه لمعرفة أحجام التقديم).
٣. اضغط الزر "تشغيل" (Start) لبدء الطهي.

جدول الوجبات الخفيفة

نوع الطعام	الرمز	الكمية/الوزن	ملاحظات
رقائق الذرة	A-1	حجم تقديم ١	- ضع خبز الذرة المقطعة (التورتيا) على طبق بعيداً عن بعضها البعض. - انثر الجبن عليها بالتساوي. - المحتويات: - عدد ٢ فنجان من قطع خبز التورتيا - عدد ٣/١ فنجان من الجبن المبشور
أجنحة الدجاج	A-2	١٤٠-١٧٠ جرام	- استخدم أجنحة الدجاج المطهية مسبقاً المجمدة. - ضع أجنحة الدجاج على شكل دائرة وقم بتغطيتها بالورق الشمعي.
فشر البطاطس	A-3	عدد ٢ حجم تقديم	- قم بتقطيع البطاطس المطهية إلى ٤ أجزاء متساوية. قم بنزع قطع البطاطس تاركاً حوالي ١/٤ بوصة في القشرة. - ضع فشر البطاطس في طبق على شكل دائرة. - انثر اللحم المخفف والبصل والجبن. ولا تغطيها.
قوالب الجبن	A-4	عدد ٢ حجم تقديم	- ضع قوالب الجبن في الطبق على شكل دائرة. - ولا تغطيها.
		عدد ٤ حجم تقديم	

لإذابة الأطعمة المجمدة، اضبط وزن الطعام ويقوم الميكروويف بضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة ووقت الانتظار.

- ١ اضغط على الزر "إزالة أتوماتيكية للثلج" (Auto Defrost). تظهر القيمة "٠,٢ كجم" (0.2kg) على شاشة العرض.
- ٢ لضبط وزن الطعام، اضغط على الزر "إزالة أتوماتيكية للثلج" (Auto Defrost) بشكل متكرر. سيزيد الزر "إزالة أتوماتيكية للثلج" (Auto Defrost) الوزن بمقدار ٠,٢ كجم وحتى ٢,٦ كجم إذا كنت تستخدم نظام القياس المتري.

كما يمكنك أيضاً استخدام أزرار الأرقام لإدخال وزن الطعام مباشرةً.

يقوم الفرن بحساب وقت فك التجميد وبدء التشغيل تلقائياً. يصدر الفرن صوت تنبيه مرتين أثناء فك التجميد لتذكيرك بقلب الطعام.

٣ اضغط الزر "إيقاف/مسح" (Stop/Clear) وافتح باب الفرن وقلب الطعام.

٤ اضغط الزر "تشغيل" (Start) لاستئناف فك التجميد.

• راجع صفحة رقم ٢٢ للاطلاع على دليل "إزالة أتوماتيكية للثلج".

يسمح لك الميكروويف بالإعداد لمرحلتين مختلفتين من الطهي، كل منها مزود بفترة زمنية ومستوى طاقة خاصين به. ويتيح لك زر الطاقة التحكم في شدة الحرارة من دافئ (١) إلى عالي (٥).

الطهي بالميكروويف على مرحلة واحدة

لتنفيذ عملية طهي بسيطة من خطوة واحدة، تحتاج فقط إلى ضبط وقت للطهي. يتم ضبط مستوى الطاقة إلى المستوى "عالي" تلقائياً. إذا كنت ترغب في تعيين الطاقة إلى أي مستوى آخر، يجب تعيينه باستخدام الزر "مستوى الطاقة" (Power Level).

- ١ استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت الطهي. يمكنك ضبط أي فترة زمنية بدءاً من ثانية واحدة وحتى ٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية. على سبيل المثال، لضبط ٢٠ دقيقة، أدخل الأرقام ٢، ٠، ٠، ٠.



- ٢ إذا كنت ترغب في ضبط مستوى الطاقة إلى مستوى غير المستوى "عالي"، اضغط الزر "مستوى الطاقة" (Power Level)، ثم استخدم أزرار الأرقام لإدخال مستوى طاقة.



مستويات الطاقة:

- | | |
|------------------------------------|--|
| ١ = مستوى الطاقة: ١٠ (دافئ) | ٦ = مستوى الطاقة: ٦٠ (تحت نقطة الغليان مباشرة) |
| ٢ = مستوى الطاقة: ٢٠ (منخفض) | ٧ = مستوى الطاقة: ٧٠ (متوسط عالي) |
| ٣ = مستوى الطاقة: ٣٠ (إزالة الثلج) | ٨ = مستوى الطاقة: ٨٠ (تسخين) |
| ٤ = مستوى الطاقة: ٤٠ (متوسط منخفض) | ٩ = مستوى الطاقة: ٩٠ (سوتي) |
| ٥ = مستوى الطاقة: ٥٠ (متوسط) | ٥ = مستوى الطاقة: عالي (عالي) |

- ٣ اضغط الزر "تشغيل" (Start) لبدء الطهي. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط الزر "إيقاف/مسح" (Stop/Clear) قبل ضغط "تشغيل" (Start)، وأعد إدخال كافة الإرشادات.

استخدام "مؤقت المطبخ" (Kitchen Timer)

ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة (تابع)

ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة (تابع)

تتطلب بعض وصفات الطهي مراحل مختلفة من الطهي تحت درجات حرارة مختلفة. يمكنك إعداد حتى مرحلتين (اثنتين) من الطهي أثناء استخدام الميكروويف.

الطهي على عدة مراحل

١ اتبع الخطوات ١ و ٢ من الجزء "الطهي على مرحلة واحدة" في الصفحة السابقة.

عند إدخال أكثر من مرحلة طهي واحدة، يجب ضغط الزر "مستوى الطاقة"

(Power Level) قبل أن تتمكن من الدخول إلى مرحلة الطهي الثانية.

لضبط مستوى الطاقة على المستوى "عالي" لمرحلة طهي معينة، اضغط الزر "مستوى

الطاقة" (Power Level) مرتين.

٢ استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت طهي ثاني.

٣ اضغط الزر "مستوى الطاقة" (Power Level)، ثم استخدم أزرار الأرقام لضبط

مستوى الطاقة لمرحلة الطهي الثانية.

٤ اضغط الزر "تشغيل" (Start) لبدء الطهي.

يمكنك التحقق من "مستوى الطاقة" أثناء الطهي بواسطة ضغط الزر "مستوى الطاقة"

(Power Level).

١ اضغط الزر "مؤقت المطبخ" (Kitchen Timer).



٢ استخدم أزرار الأرقام لضبط الفترة الزمنية التي تريدها. (المدة القصوى هي ٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية).



• (إذا لم تضغط الزر "تشغيل" (Start)، يومض مؤشر "تشغيل" (Start) بعد ٥ ثواني).

٣ اضغط "تشغيل" (Start) لتشغيل "مؤقت المطبخ"

٤ يبدأ العد التنازلي على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت. بعد

التسخين، اضغط الزر "إيقاف/إلغاء" (Stop/Clear) قبل الخبز.

❗ لا يمكن تشغيل الميكروويف أثناء استخدام "مؤقت المطبخ".

١ ضع الطعام على الحامل المعدني. ثم ضع الحامل المعدني بالطعام فوق رف الفرن. ضع صينية كسرات الخبز في الرف السفلي.

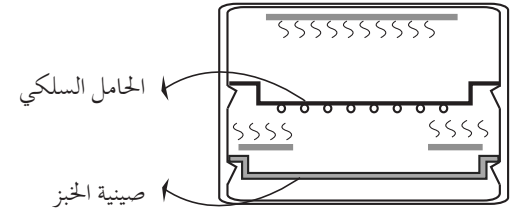
٢ اضبط "ضبط التحميص" إلى الوضع الذي تريده باستخدام الأزرار



تتغير شاشة العرض من "t-1" إلى "t-7".

٣ اضغط "زر تشغيل التحميص" (Toast On) لبدء التحميص.

يعمل السخانان العلوي والسفلي في نفس الوقت. (إذا كنت ترغب في إلغاء العملية، اضغط الزر "إيقاف/إلغاء" (Stop/Clear) مرتين.)



يقوم هذا الفرن بتحميص حتى ٤ شرائح من الخبز.

قد تنص بعض وصفات الطهي على ضرورة التسخين المسبق للفرن قبل الطهي. لتسخين الفرن مسبقاً،

١ اضغط الزر "التسخين المسبق" (Preheat).



٢ استخدم أزرار الأرقام لضبط درجة الحرارة حتى ٢٠٠ درجة مئوية.



(إذا لم تضغط الزر "تشغيل" (Start)، يومض مؤشر "التشغيل" (Start) بعد ٥ ثوانٍ.) (وتوجد خيارات درجات الحرارة مكتوبة على أزرار الأرقام.)

٣ اضغط الزر "تشغيل/+ ١ دقيقة" (Start/+1 Min).

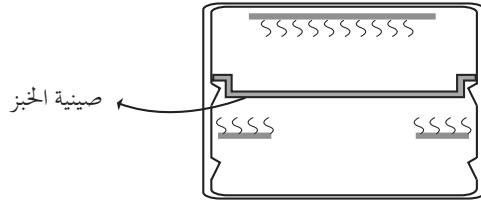


٤ بعد التسخين، اضغط الزر "إيقاف/مسح" (Stop/Clear) قبل الخبز.

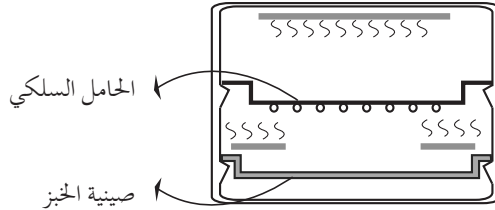
يعمل السخانان العلوي والسفلي في نفس الوقت.

يتم الاحتفاظ بدرجة الحرارة المرغوبة لمدة ١٠ دقائق، ثم يتم الفصل تلقائياً.

لاستئناف الطهي. اضغط الزر "تشغيل" (Start).



أو



- أثناء الخبز، قد يرتفع الطعام ويصبح ملاصق للسخانات، مما قد يعرض الطعام للطهي الزائد أو الاحتراق.
- لا يوصى باستخدام هذا الفرن في خبز كميات الطعام الكبيرة، مثل الكعكات أو كعك الشيكولاتة بالبندق.
- للحصول على أفضل النتائج أثناء الخبز، جرب وضع الطعام في منتصف صينية الخبز.

يمكنك الخبز باستخدام فرن ميكروويف Samsung الجديد للخبز والتحميص. تستخدم وظيفة الخبز كافة الملفات (العلوية والسفلية) لطهي وتحمير الطعام. عند الخبز، ضع الطعام في صينية الخبز وقم بالتسخين المسبق قبل الطهي. وعندما يصل السخانات العلوي والسفلي درجة الحرارة المحددة، يبدأ السخانات في التبديل بين التوقف عن العمل والعمل للحفاظ على درجة التسخين.

١ اضغط الزر "خبز" (Bake).



٢ لضبط درجة حرارة الطهي، اضغط أزرار الأرقام. يمكن للفرن الخبز باستخدام درجة حرارة تصل إلى ٢٠٠ درجة مئوية. للاحتفاظ بثبات درجة الحرارة، يجب عدم فتح الباب بقدر الإمكان أثناء الطهي.

٣ اضغط الزر "خبز" (Bake) مرة أخرى.

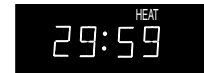


٤ استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت للطهي. (أقصى وقت ٤٥ دقيقة)

(إذا لم تضغط الزر "تشغيل" (Start)، يومض مؤشر "التشغيل" (Start) بعد ٥ ثوان).



٥ اضغط الزر "تشغيل/+١ دقيقة" (Start/+1 Min) للبدء. ثم اضغط الزر "تشغيل/+١ دقيقة" (Start/+1 Min) مرة أخرى لإضافة وقت إلى وقت الخبز حسب الحاجة.



يعمل السخانات العلوي والسفلي في نفس الوقت.

(إذا كنت ترغب في إلغاء العملية، اضغط الزر "إيقاف/مسح" (Stop/Clear) مرتين. لإيقاف العملية مؤقتاً، اضغط الزر "إيقاف/مسح" (Stop/Clear) مرة واحدة.

التحمير الخفيف

يمكنك التحمير الخفيف للطعام باستخدام فرن ميكروويف Samsung الجديد للخبز والتحميص. يستخدم السخان العلوي لتحمير السندوتشات والخبز المغطى بالجين.

١ اضغط الزر "التحمير الخفيف" (Top Brown).



٢ استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت للطهي.
(أقصى وقت ٤٥ دقيقة)

(إذا لم تضغط الزر "تشغيل" (Start)، يومض مؤشر "التشغيل" (Start) بعد ٥ ثوانٍ).

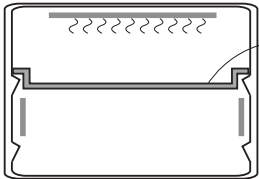


٣ اضغط الزر "تشغيل/دقيقة إضافية" (Start/+1 Min).

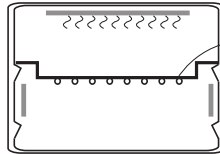


يعمل السخان العلوي فقط.

أو



صينية
الخبز



الحامل
السلكي

التدفئة

AR

يمكنك الاحتفاظ بالطعام دافئاً لمدة ساعة كاملة.

١ اضغط الزر "تدفئة" (Warm).



٢ استخدم أزرار الأرقام لضبط مدة للتدفئة.
(أقصى وقت ٦٠ دقيقة)

(إذا لم تضغط الزر "تشغيل" (Start)، يومض مؤشر "التشغيل" (Start) بعد ٥ ثوانٍ).

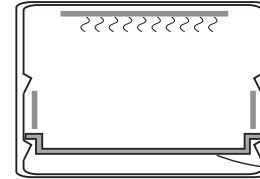


٣ اضغط الزر "تشغيل/+1 دقيقة" (Start/+1 Min).



يعمل السخان العلوي فقط.

يقوم السخان العلوي بالتبديل بين وضعي التشغيل وإيقاف التشغيل للاحتفاظ بدفء الطعام.



صينية الخبز

التحمير

يمكنك تحمير الطعام باستخدام فرن ميكروويف Samsung الجديد للخبز والتحميص. تستخدم وظيفة التحمير ملفات التسخين للطهي وتحمير الطعام. عند التحمير، استخدم "صينية كسرات الخبز" و"الحامل السلكي" معاً.
١ اضغط الزر "تحمير" (Broll).



٢ استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت للطهي.
(أقصى وقت ٤٥ دقيقة)

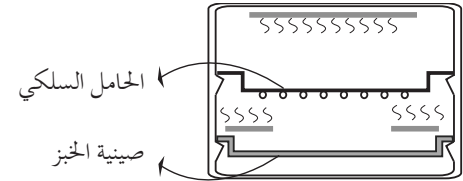
(إذا لم تضغط الزر "تشغيل" (Start)، يومض مؤشر "تشغيل" (Start) بعد ٥ ثوانٍ.)



٣ اضغط الزر "تشغيل" (Start) لبدء التحمير.



يعمل السخان العلوي والسفلي في نفس الوقت.



الطهي السريع

تسمح لك ميزة الطهي السريع بالتبديل التلقائي بين الطهي بالميكروويف والطهي بالسخان للأطعمة التي بها ماء لازم للطهي والأطعمة الجافة التي تحتاج تحمير. وتعتبر ميزة الطهي السريع ٣ مثالية لكميات الأطعمة الكبيرة التي تتطلب وقت طويل للطهي عند إعدادها في فرن تقليدي، مثل الطواجن.

لاستخدام الطهي السريع،

١ اضغط الزر "الطهي السريع" (Speed Cook) بشكل متكرر لتحديد وضع الطهي السريع الذي تريده.

(SC-1 => SC-2 => SC-3)



٢ استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت للطهي.
(أقصى وقت ٦٠ دقيقة لكافة الأوضاع)

(إذا لم تضغط الزر "تشغيل" (Start)، يومض مؤشر "تشغيل" (Start) بعد ٥ ثوانٍ.)



٣ اضغط الزر "تشغيل" (+1 دقيقة (Start/+1 Min).



SC3

أو

SC-1/SC-2



• للحصول على قائمة بالتوصيات المتعلقة باستخدام ميزة توفير الوقت هذه، الرجاء الرجوع إلى الصفحات ٢٥-٢٨، "دليل الطهي باستخدام السخان".

تشغيل وإيقاف تشغيل صوت التنبيه

AR

يمكنك إيقاف تشغيل وظيفة إصدار صوت التنبيه حينما تريد.

- 1 اضغط الزر "الصوت" (Sound). تعرض الشاشة "ON" (تشغيل). (يومض "تشغيل")



- 2 اضغط الزر "الصوت" (Sound) مرة أخرى لإيقاف تشغيل الصوت. تعرض الشاشة "OFF" (إيقاف). (يومض "تشغيل")



- 3 اضغط الزر "تشغيل/+ 1 دقيقة" (Start/+1 Min).

تعود الشاشة تعرض الوقت أو "00".

استخدام الزرين More/Less

يسمح لك الزران "أكثر/أقل" More/Less بضبط أوقات طهي معينة مسبقاً.

يستخدم الزران "أكثر/أقل" More/Less فقط بعد أن تكون قد بدأت الطهي بالفعل.

ولا يمكن استخدام خاصية "أكثر/أقل" More/Less أثناء استخدام الزر "إزالة أتوماتيكية للثلج" (Auto Defrost).

- 1 لإضافة المزيد من الوقت إلى إجراء طهي تلقائي: اضغط الزر "أكثر(9)" (More(9).

- 2 لتقليل وقت إجراء طهي تلقائي: اضغط الزر "أقل(1)" (Less(1).

إذا كنت ترغب في الزيادة/التقليل في الوضع "مدة الطهي" بمقدار ١٠ ثوان

(١٠، ٢٠، ٣٠...)، اضغط الزرين "أكثر(9)" (More(9) أو "أقل(1)" (Less(1).

استخدام الزر "التنظيف السهل"

تقوم هذه الميزة بتدوير "أجهزة التسخين السفلية" لإجراء تنظيف داخلي ملائم.

- 1 اضغط الزر "التنظيف السهل" (Easy Clean).

تدور "السخانات" السفلية إلى وضع أفقي.

- 2 بعد التنظيف، كرر الخطوة ١ المذكورة أعلاه أو اضغط الزر "إيقاف/مسح" (Stop/Clear).

تعمل هذه الميزة فقط عندما يكون الباب مفتوحاً.

وضع العرض

يمكن استخدام وضع العرض لمعرفة كيف يعمل الفرن دون تسخينه.

- 1 اضغط الزر "0" (0) مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط الزر "١" (1).

لإيقاف تشغيل وضع العرض، كرر الخطوة ١ أعلاه.

ضبط التأمين لحماية الأطفال

يمكنك تأمين فرن الميكروويف حتى لا يتمكن الأطفال من استخدامه دون إشرافك.

- 1 اضغط الزر "0" (0) مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط الزر "٢" (2).

Loc

بعد ذلك، لا يمكن استخدام الفرن حتى يتم إلغاء تأمينه. لإلغاء تأمينه، كرر الخطوة المذكورة أعلاه.

دليل أدوات الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.

لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة

"**Microwave Safe**" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق.

يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

المعدنية		
• الأطباق	X	
• أربطة أكياس الفريزر	X	
الورقية		
• الأطباق والأكواب	✓	تستخدم في طهو الطعام الذي يستغرق مدد قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضاً لامتنصص الرطوبة الزائدة.
• المناديل المائدة وورق المطبخ		
• الورق المعاد تصنيعه	X	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيكية		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين. يمكن استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة. ولا يجب أن يلامس الطعام. كن حريصاً عند إزالة الشريط حيث سينبعث بخار ساخن.
• الورق الحراري	✓	فقط إذا كان يمكن استخدامها في الغلي أو صالحة للاستخدام في الفرن. ولا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. وعند الضرورة قم بثقبها بالشوكة.
• أكياس الفريزر	X ✓	
• الورق الأبيض الشفاف الذي به طبقة شمعية أو دهنية	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تنائح الطعام.

✓ موصى به
X يستخدم بحذر
X غير آمن

أدوات الطهي	آمنة للاستخدام في الميكروويف	التعليقات
ورق الألومنيوم	X ✓	يمكن استخدامها بكميات صغيرة لحماية السطح من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربائي إذا كان الورق قريب من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كمية كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مقدماً لأكثر من ثمان دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية، والفخارية، والخزفية المطلية والصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزخرفة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من الفوم التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. وقد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم. قد تحترق.
• الأكواب المصنوعة من الفوم	✓	
• الأكياس الورقية أو الصحف	X	
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بمعدن	X	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزخرفة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في كسره أو شربه.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. ويكون مناسب في التدفئة فقط.

أدوات الطهي

الاستخدام الموصى به لوظائف الفرن

- الأطباق والأطباق العميقة المصنوعة من الزجاج والخزف: تستخدم للتسخين أو الطهي.
- طبق التحمير الخاص بالميكروويف: يستخدم لتحمير الأجزاء الخارجية من الأطعمة الصغيرة مثل شرائح اللحم أو قطع اللحم الكيك الصغير. اتبع الإرشادات المتوفرة مع طبق التحمير.
- غطاء بلاستيكي للاستخدام في الميكروويف: يستخدم للاحتفاظ بالخار. اترك فتحة صغيرة للسماح بخروج بعض البخار وتجنب وضعه مباشرة على الطعام.
- الورق الشمعي: يستخدم كغطاء لمنع تناثر الطعام.
- الفوط الورقية وفوط المائدة: تستخدم للتسخين لمدة قصيرة وتغطية الطعام؛ وهي تعمل على امتصاص البخار الزائد وتمنع تناثر الطعام. يحظر استخدام المناشف الورقية المعاد تدويرها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- الأطباق والفناجين الورقية: تستخدم في التسخين لمدة زمنية قصيرة وتحت درجات حرارة منخفضة. لا تستخدم الأطباق والفناجين الورقية المعاد تدويرها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- ميزان الحرارة: استخدم ميزان الحرارة الذي يحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف) واتباع كافة التعليمات. تحقق من نضج الطعام في مواضع متعددة. يُمكن استخدام ميزان الحرارة التقليدي بمجرد خروج الطعام من الفرن.

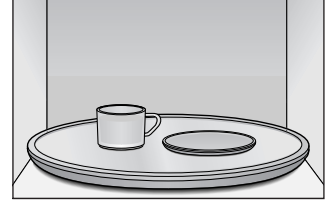
الاستخدام المحدد

- ورق الألومنيوم: قم باستخدام شرائح رفيعة منه لتجنب النضج الزائد للأجزاء المكشوفة من الطعام. قد يؤدي استخدام كميات كبيرة من ورق الألومنيوم إلى تعرض الفرن للتلف، لذا يجب توخي الحذر.
- أدوات الطهي الصينية والخزفية والحجرية: يمكن استخدامها إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). إذا لم تكن تحمل علامة "Microwave Safe"، تأكد من إمكانية استخدامها مع الميكروويف بأمان. يحظر استخدام الأطباق ذات الزخارف المعدنية.
- الأدوات البلاستيكية: يمكن استخدامها فقط إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). وقد تنصهر الأواني البلاستيكية الأخرى.
- الأدوات المصنوعة من القش والخوص والخشب: تستخدم فقط للتسخين لمدة قصيرة، حيث أنها قابلة للاشتعال.
- غير موصى به
- البرطمانات والزجاجية والزجاجات: قد يؤدي استخدام الزجاج العادي ذو السمك الرفيع في الميكروويف إلى كسره.
- الأكياس الورقية: من الخطر استخدامها، حيث قد تؤدي إلى اشتعال النيران، ويستثنى من ذلك أكياس الذرة المصممة خصيصاً للاستخدام في الميكروويف.
- الأطباق والفناجين المصنوعة من مادة البولسترين: قد تنصهر أثناء استخدامها في الميكروويف وقد تترك مواد غير صحية على الأطعمة.
- الأواني البلاستيكية والحاويات الخاصة بتخزين الطعام: حاويات السمن النباتي يمكن أن تنصهر في الميكروويف.
- الأدوات المعدنية: يمكن أن تتلف هذه الأدوات الفرن. قم بإخراج كافة الأدوات المعدنية قبل بدء الطهي.

اختبار أدوات الطهي

إذا لم تكن واثقاً من أن الطبق آمن في استخدامه مع الميكروويف، يمكنك إجراء هذا الاختبار:

١ املاً كوباً من الماء، وضعه داخل الفرن إلى جانب الطبق المراد اختباره.



٢ اضغط الزر "تشغيل + ١ دقيقة" (Start/+1 Min) مرة واحدة للتسخين لمدة دقيقة واحدة في مستوى الطاقة العالي.

يجب أن تكون المياه دافئة والطبق المراد اختباره بارداً. إذا أصبح الطبق دافئاً، فإنه بذلك يقوم بامتصاص طاقة الميكروويف ولا يصلح للاستخدام في الميكروويف.

أساليب الطهي

التقليب

قم بتقليب الطعام مثل الخضروات أثناء الطهي ليتم توزيع الحرارة بشكل متساو. يمتص الطعام الموجود في جوانب الطبق الخارجية كمية أكبر من الطاقة وبالتالي يتم تسخينه بسرعة أكبر، لذلك قم بالتقليب من جوانب الطبق إلى الوسط. سيتم إيقاف تشغيل الفرن عند فتح الباب لتقليب الطعام.

ترتيب وضع الطعام

قم بترتيب الطعام غير المتساوي في الحجم، مثل قطع الدجاج واللحم، بوضع الأجزاء الأكثر سمكاً تجاه الجزء الخارجي للقرص الدوار لتلقي كمية أكبر من طاقة الميكروويف. لتجنب النضج الزائد للطعام، ضع الأجزاء الرفيعة السمك تجاه وسط القرص الدوار.

حماية الطعام

قم بحماية الطعام بواسطة لفه بشرائح رقيقة من رقائق الألومنيوم لتجنب النضج الزائد. وتشمل الأجزاء التي تحتاج إلى الحماية، أطراف أرجل وأجنحة الدجاج والطعام الموجود في زوايا أطباق الخبز المربعة الشكل. استخدم كميات قليلة من رقائق الألومنيوم. لأن الكميات الكبيرة قد تؤدي إلى تعرض الفرن للتلف.

قلب الطعام

قم بقلب الطعام في منتصف عملية الطهي لتعرض كافة الأجزاء لطاقة الميكروويف. وتعتبر عملية قلب الطعام في غاية الأهمية خاصة مع الأجزاء كبيرة الحجم مثل قطع اللحم المجهزة للشوي.

وقت

تحتفظ الأطعمة المطهية في الميكروويف بحرارة داخلية وتستمر عملية الطهي لمدة دقائق قليلة بعد إيقاف تشغيل الفرن. اترك الطعام مدة من الوقت لإكمال نضجه، خاصة الأطعمة مثل قطع اللحم كبيرة الحجم وثمرات الخضروات الكاملة. تحتاج قطع اللحم الكبيرة الحجم إلى هذه المدة من الوقت ليكتمل نضجها من الوسط بدون زيادة نضج الأجزاء الجانبية. يجب رج أو تقليب كافة المشروبات مثل، الحساء أو مشروب الشيكولاتة الساخنة، عند اكتمال عملية الطهي. اترك المشروبات لمدة من الوقت قبل التقديم. عند تسخين طعام الأطفال، قم بتقليبه جيداً والتأكد من درجة حرارته قبل التقديم.

زيادة السوائل الموجودة بالطعام

تنجذب طاقة الميكروويف إلى ذرات الماء. الطعام الذي لا تكون السوائل موزعة بطريقة متساوية داخله، يجب تغطيته أو تركه لمدة من الوقت ليتم توزيع الحرارة بشكل متساو. قم بإضافة كمية قليلة من الماء للطعام الجاف لمساعدته على الطهي.

تلميحات عامة

إرشادات لطهي اللحم باستخدام الميكروويف

- ضع اللحم على الحامل الخاص بالشبي الآمن استخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- ضع الجزء السميك من اللحم إلى أسفل. استخدم شرائح رفيعة من رقائق الألومنيوم لحماية أية أطراف أو قطع رفيعة من اللحم.
- قم بالتأكد من درجة الحرارة في مواضع متعددة قبل ترك اللحم المدة الموصى بها.
- درجات الحرارة التالية هي درجات الحرارة التي يتم عندها إخراج الطعام. ترتفع درجة حرارة الطعام أثناء مدة الانتظار.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
اللحم البقري المشوي بدون عظم	مدة الطهي: ٨-١١ دقيقة / ٤٥٤ جرام في درجة حرارة ٤٦ درجة مئوية - غير مطهو جيداً ٩-١٣ دقيقة / ٤٥٤ جرام في درجة حرارة ٤٩ درجة مئوية - متوسط الطهي ١٠-١٥ دقيقة / ٤٥٤ جرام في درجة حرارة ٦٣ درجة مئوية - جيد الطهي مستوى الطاقة: عالي (٠) للدقائق الخمس الأولى، ثم متوسط (٥).	ضع الجزء السميك من اللحم المجهز للشبي على الحامل الخاص بالشبي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. عند مرور منتصف وقت الطهي قم بتقليب الطعام. واتركه لمدة ١٠ دقائق.
لحم الخنزير بدون عظم أو عظم	وقت الطهي ١١-١٥ دقيقة / ٤٥٤ جرام في درجة حرارة ٧١ درجة مئوية - جيد الطهي مستوى الطاقة: عالي (٠) للدقائق الخمس الأولى، ثم متوسط (٥).	ضع الجزء السميك من اللحم المجهز للشبي على الحامل الخاص بالشبي. ثم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحة. عند مرور نصف وقت الطهي قم بتقليب الطعام. واتركه لمدة ١٠ دقائق.
لحم الخنزير المقدد	مدة الطهي: عدد ٢ شريحة: ١-١٣ دقيقة عدد ٤ شريحة: ٣-٣١/٢ دقيقة عدد ٦ شريحة: ١١/٢-٥١/٢ دقيقة مستوى الطاقة: عالي (٠)	قم بوضع الشرائح على الحامل الخاص بالشبي أو على طبق مفروش بمناديل المائدة. ثم قم بتغطيته بورق المائدة. قم بطهيه باستخدام الميكروويف حتى يُصبح هشاً.

- تأخذ الأطعمة الكثيفة مثل، البطاطس، مدة أطول من الأطعمة الأقل كثافة ليتم تسخينها. يجب تسخين الأطعمة ذات النسيج الضعيف على مستوى طاقة منخفض حتى لا تصبح صلبة.
- قد يؤثر ارتفاع ونوعية أدوات الطهي المستخدمة في مدة الطهي. عند استخدام وصفة طهي جديدة، استخدم أقل مدة للطهي واطمئن على الطعام من حين لآخر لتجنب النضج الزائد.
- يجب ثقب الأطعمة ذات القشرة غير المسامية مثل، البطاطس والبيض والسُّجق، لتجنب انفجارها.
- كما لا يوصى بالقلبي بواسطة تسخين الزيت أو الدهون. قد يؤدي الغليان المفاجئ للزيت أو للدهون إلى حدوث حروق شديدة.
- بعض المكونات تسخن أسرع من غيرها. على سبيل المثال، الجيلي الموجود في مكونات الدونات المحلاة المقفلة في الزيت سيكون أكثر سخونة من الكعكة. لا تنس هذه الإرشادات لتجنب الإصابة بالحروق.
- حفظ الأطعمة في المنزل بواسطة الميكروويف غير موصى به لأنه قد لا يتم التخلص من كافة البكتيريا الضارة بواسطة عملية التسخين الخاصة بالميكروويف.
- على الرغم من أن طاقة الميكروويف لا تقم بتسخين أدوات الطهي، إلا أن الحرارة تنتقل في أغلب الأحيان إلى أدوات الطهي. استخدم دائماً ماسك الأواني عند إخراج الطعام من الميكروويف ووجه الأطفال إلى القيام بالمثل.

تلميحات عامة حول ميزات السخان

- يمكن تجهيز الكثير من الأطعمة، مثل الأطعمة المعبأة سهلة التجهيز في فرن الميكروويف للخبز والتحميص. الرجاء اتباع التوجيهات المتوفرة من قبل الشركة المصنعة بعناية للحصول على أفضل النتائج.
- الرجاء التحقق من نضج الطعام قبل مرور الوقت. قد تحتاج ضبط الوقت للحصول على أفضل النتائج أو وفقاً لرغبتك.
- أثناء الخبز، قد يرتفع الطعام ويصبح ملاصقاً للسخانات، مما قد يعرض الطعام للطهي الزائد أو الاحتراق.
- لا يوصى باستخدام هذا الفرن في خبز كميات الطعام الكبيرة، مثل الكعكات أو كعك الشيكولاتة بالبندق.
- للحصول على أفضل النتائج أثناء الخبز، جرب وضع الطعام في منتصف صينية الخبز.
- تتطلب بعض التوجيهات استخدام درجة حرارة أعلى من ٢٠٠ درجة مئوية (٢١٠ أو ٢٣٠ الخ). قم بضبط درجة الحرارة على ٢٠٠ درجة مئوية وأضف ٢-٦ دقائق.
- عند تسخين الأطعمة المجمدة، يوصى باستخدام الطهي السريع رقم ٣ أو استخدام الميكروويف فقط.

دليل طهي الدجاج باستخدام الميكروويف

- ضع الدجاج على الحامل الخاص بالشي المسموح استخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- قم بتغطية الدجاج بالورق الدهني لتجنب تناثر الطعام.
- قم باستخدام ورق الألومنيوم لحماية أطراف العظام وقطع اللحم الرفيعة أو المناطق التي يزيد نضجها.
- قم بالتأكد من درجة الحرارة في مواضع متعددة قبل ترك الدجاج مدة الوقت الموصى بها.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
دجاجة كاملة حتى ١,٨ كيلو جرام.	مدة الطهي: ٥-٨ دقيقة / ٤٥٤ جرام ٧٧- ٨٢ درجة مئوية مستوى الطاقة: متوسط الطهي عالي(٧).	ضع الدجاجة مع جعل جزء الصدر لأسفل على حامل الشي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. اتركها لمدة ٥-١٠ دقائق.
قطع الدجاج حتى ٩٠٧ جرام	وقت الطهي ٥-٨ دقيقة / ٤٥٤ جرام ٨٢ درجة مئوية للحم الغامق و ٧٧ درجة مئوية للحم الفاتح مستوى الطاقة: متوسط الطهي عالي(٧).	ضع عظم الدجاج لأسفل في الطبق، مع وضع الأجزاء السميكة تجاه جوانب الطبق. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. عند مرور منتصف وقت الطهي قم بتقليب الدجاج. استمر في الطهي حتى يُصبح السائل واضحاً وحتى يتغير اللون الوردي للحم القريب من العظام. واركها لمدة ٥-١٠ دقائق

دليل طهي الأطعمة البحرية باستخدام الميكروويف

- قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة.
- ضع الأسماك على الحامل الخاص بالشي الآمن استخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- استخدم غطاءً مُحكم الإغلاق ليتم طهي الأسماك بالبخر. إذا استخدمت غطاء من الورق الدهني أو ورق المائدة سيقل احتفاظ الغطاء بالبخر.
- لتجنب زيادة نضج الأسماك، تحقق من درجة نضج الأسماك بعد مرور الحد الأدنى من وقت الطهي.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
الشرائح حتى ٦٨٠ جرام.	مدة الطهي: ٦-١٠ دقيقة / ٤٥٤ جرام مستوى الطاقة: متوسط الطهي عالي(٧).	ضع الشرائح المخلية في طبق الطهي، مع وضع الشرائح الرفيعة إلى أسفل. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. إذا كان السمك أكثر من ١/٢ بوصة، قم بتقليب الطعام وإعادة ترتيبه عند مرور منتصف مدة الطهي. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. واركها لمدة ٢-٣ دقيقة.
الشرائح المخلية حتى ٦٨٠ جرام.	مدة الطهي: ٣-٧ دقيقة / ٤٥٤ جرام مستوى الطاقة: متوسط الطهي عالي(٧).	ضع الشرائح المخلية في طبق الطهي، مع وضع الشرائح الرفيعة إلى أسفل. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. إذا كان السمك أكثر من ١/٢ بوصة، قم بتقليب الطعام وإعادة ترتيبه عند مرور منتصف مدة الطهي. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. اتركها لمدة ٢-٣ دقيقة.
الجمبري حتى ٦٨٠ جرام.	مدة الطهي: ٣-٥,٥ دقيقة / ٤٥٤ جرام مستوى الطاقة: متوسط الطهي عالي(٧).	ضع حبات الجمبري في طبق الطهي دون تداخل ودون وضعه فوق بعض. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. استمر في الطهي حتى يُصبح جافاً وغير شفاف، ثم قم بالتقليب مرتين أو ثلاثة مرات. واركها لمدة ٥ دقائق.

دليل طهي البيض باستخدام الميكروويف

- لا تقم أبداً بطهي البيض دون تقشير، ولا تقم أيضاً بتسخين البيض المغلي جيداً دون تقشير؛ لأنه قد ينفجر.
- قم دائماً بشرخ البيض حتى لا ينفجر.
- قم بطهي البيض حتى الوقت المحدد فقط، حتى لا يزيد نضجه.

دليل طهي الخضراوات باستخدام الميكروويف

- يجب غسل الخضراوات قبل الطهي مباشرة. في الغالب، ليست هناك حاجة إلى إضافة الماء. عند طهي الخضراوات الكثيفة مثل، البطاطس والجزر والفاصوليا الخضراء، قم بإضافة ربع كوباً من الماء.
- تنضج الخضراوات الصغيرة الحجم (الجزر المقطع شرائح والبازلاء) أسرع من الخضراوات كبيرة الحجم.
- يجب وضع الخضراوات الكاملة مثل، البطاطس والقرع، على شكل دائرة فوق القرص الدوار قبل بدء الطهي.
- يتم نضجها بشكل متساو إذا تم قلبها عند مرور نصف مدة الطهي.
- ضع دوماً الأطراف النهائية للخضراوات مثل، الهليون والبروكلي، باتجاه حافة الطبق مع وضع الأطراف الأمامية تجاه وسط الطبق.
- عند طهي الخضراوات المقطعة، قم دائماً بتغطية الطبق بواسطة غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف وبه فتحه.
- يجب ثقب الخضراوات الكاملة التي لم يتم تقشيرها مثل البطاطس والقرع والباذنجان عدة ثقوب قبل الطهي لتجنب انفجارها.
- للطهي بشكل متساو، قم بإعادة ترتيب الخضراوات الكاملة عند مرور نصف مدة الطهي.
- وبشكل عام، كلما زادت كثافة الطعام، أصبحت مدة الانتظار أطول. (تشير مدة الانتظار إلى الوقت اللازم للخضراوات ذات الكثافة العالية والطعام كبير الحجم ليكتمل نضجها بعد خروجها من الفرن). يمكن ترك البطاطس المشوية على المنضدة لمدة خمس دقائق قبل انتهاء الطهي، بينما يمكن تقديم طبق من البازلاء مباشرة.

دليل فك التجميد التلقائي

- اتبع الإرشادات الموجودة أدناه عند فك تجميد الأنواع المختلفة من الأطعمة.

الطعام	الكمية	الإجراء
اللحم البقري المشوي، لحم الخنزير	١١٣٠-٢٢٦٧ جرام	ابدأ بوضع الجزء السميك من الطعام إلى أسفل. بعد كل مرحلة، قم بتقليب الطعام وقم بحماية أي أجزاء دافئة بواسطة لفها بشرائح رفيعة من رقائق الألومنيوم.
شرائح السمك، شرائح اللحم، الأسماك الكاملة	٢٢٧-١٣٦٠ جرام	بعد كل مرحلة، قم بإعادة ترتيب الطعام. في حالة وجود أية شرائح من الطعام دافئة أو مجمدة، قم بلفها بشرائح رفيعة ومسطحة من رقائق الألومنيوم. قم بإزالة أية شرائح من الطعام تم فك تجميدها بشكل تقريبي. واتركها مغطاة لمدة تتراوح من ٥-١٠ دقائق.
اللحم المفروم	١٣٦٠-٢٢٧ جرام	بعد كل مرحلة، قم بإزالة أي أجزاء من الطعام تم فك تجميدها بشكل تقريبي. واتركها مغطاة برقائق الألومنيوم لمدة تتراوح من ٥-١٠ دقائق.
الدجاجة الكاملة	١١٣٠-٢٧٢٠ جرام	قم بإزالة الأحشاء قبل تجميد الدجاج. ابدأ عملية فك التجميد بوضع صدور الدجاج إلى أسفل. بعد المرحلة الأولى، قم بقلب الدجاجة وقم بحماية أي أجزاء دافئة بواسطة لفها بشرائح رفيعة من رقائق الألومنيوم. بعد المرحلة الثانية، قم مرة أخرى بلف أي أجزاء دافئة بشرائح رفيعة من رقائق الألومنيوم. واتركها مغطاة لمدة تتراوح من ٣٠-٦٠ دقيقة في الثلاجة.
قطع الدجاج	٢٢٧-٩٠٧ جرام	بعد كل مرحلة، قم بإعادة ترتيب أو إزالة قطع الطعام التي تم فك تجميدها بشكل تقريبي. واتركها لمدة بين ١٠-٢٠ دقيقة.

تحقق من مدى فك تجميد الأطعمة عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. بعد المرحلة الأخيرة، قد لا تزال بعض الأجزاء الصغيرة مجمدة؛ اتركها لإكمال إذابة تجميدها.

يؤدي لف قطع اللحم والأسماك بشرائح صغيرة من ورق الألومنيوم إلى منع نضج الأطراف قبل فك تجميد الأجزاء الوسطى من الطعام. لذلك، استخدم شرائح رفيعة ومسطحة وناعمة من ورق الألومنيوم لتغطية الأطراف والأجزاء الرفيعة من الطعام.

وصفات الطهي

شرائح اللحم البقري الرقيقة المطهوه بالصلصة

المكونات:

٦٨٠ جرام، مقطع إلى قطع متساوية الحجم (الجزء العلوي منها مستدير الشكل)

كوب دقيق، أي نوع

بصلة صغيرة، صفراء اللون (مقطعة إلى مكعبات صغيرة)

٣ ملاعق كبيرة زيت زيتون

نصف كوب صلصة

١ علبة (١٤ أونصة) ورق اللحم البقري

ملعقتان كبيرتان بقدونس، مجفف

١ كوب كريمه لاذعة

حسب الرغبة ملح

حسب الرغبة فلفل

طريقة التحضير:

قم بتغطية قطع اللحم البقري بالدقيق وضعها جانباً.

في طبق مسطح سعة جالون وربع ومسموح باستخدامه في الميكروويف، قم بخلط البصل والزيت معاً وضعهما في الميكروويف لمدة ٥ دقائق في درجة حرارة مرتفعة (مستوى الطاقة ١٠٠٪)، حتى يصبح البصل شفاف ذهبي اللون. أضف اللحم البقري وقم بطهيه لمدة ٨ دقائق في درجة حرارة مرتفعة (مستوى الطاقة ١٠٠٪) مع تقلبيه مرة واحدة.

أضف الصلصة والبقدونس والمرق مع التقليب. ثم قم بالتسخين لمدة ساعة و٥ دقائق في مستوى طاقة ٥٠٪، مع التقليب من حين لآخر.

قم بإخراجه من الفرن وامزجه بالكريمة اللاذعة مع التقليب. أضف ملح وفلفل حسب الرغبة.

تكفي هذه الكمية أربعة أشخاص.

سلاطة التورتليني

المكونات:

عدد ٦ كوب ماء

٤٥٤ جرام جبن تورتليني، طازج

٥ كوب ثمار البروكلي

٣ ملاعق كبيرة زيت زيتون

ملعقة كبيرة واحدة خل أحمر

ملعقة شاي واحدة توابل إيطالية، مجففة

حسب الرغبة ملح

حسب الرغبة فلفل

طريقة التحضير:

ضع ٦ أكواب من الماء في طبق مسطح سعة ٣ أرباع جالون ومسموح باستخدامه في الميكروويف وقم بالتسخين لمدة ١٠ دقائق في درجة حرارة مرتفعة (مستوى الطاقة ١٠٠٪). أضف التورتليني وقم بالتسخين لمدة ٣ دقائق إضافية.

قم بإخراجه من الفرن، وقم بتصفيته، ثم قم بتبريده باستخدام ماء بارد. ضعه في الثلاجة حتى يحتاجه.

ضع البروكلي في إناء مسموح باستخدامه في الميكروويف، وأضف ملعقتان كبيرتان من الماء، ثم قم بتغطيته وتسخينه لمدة دقيقتين و ٣٠ ثانية في درجة حرارة مرتفعة (مستوى الطاقة ١٠٠٪). قم بإخراجه من الفرن وقم بتبريده باستخدام ماء بارد.

في إناء كبير الحجم، قم بخلط التورتليني والبروكلي وزيت الزيتون والخل الأحمر والتوابل الإيطالية والملح والفلفل معاً. ضعه في الثلاجة لمدة ٣ ساعات على الأقل.

تكفي هذه الكمية خمسة أشخاص.

وصفات الطهي

بطاطس بالثوم والريحان
المكونات:

٦٨٠ جرام من البطاطس الحمراء
٤ فصوص ثوم، طازج، مفروم
ملعقة كبيرة واحدة ريحان، مجفف
ملعقة كبيرة واحدة بقدونس، مجفف
ملعقتان كبيرتان زيت زيتون
حسب الرغبة ملح
حسب الرغبة فلفل
طريقة التحضير:

قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية.

قم بتقطيع البطاطس إلى مكعبات سمك كل منها ٢,٥ سم وضعها في إناء الطهي. ثم أضف الثوم والريحان والبقدونس وزيت الزيتون إلى البطاطس واخلطها جيداً.

ضع البطاطس في صينية مدهونة بالزيت على الرف العلوي من الفرن. قم بالطهي لمدة ٢٠ دقيقة في درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية، مع التقليب من حين لآخر أثناء الطهي. أضف ملح وفلفل حسب الرغبة.

تكفي هذه الكمية أربعة أشخاص.

دجاج بصلصة الخضراوات
المكونات:

٤ قطع كبيرة من صدور الدجاج، بدون عظم
ملعقتان كبيرتان زيت زيتون
بصلة واحدة صغيرة، صفراء اللون، مقطعة إلى مكعبات كبيرة
فصين ثوم، طازج، مفروم
حبة فلفل واحدة صغيرة حمراء اللون، مقطعة إلى قطع كبيرة
حبة فلفل واحدة صغيرة خضراء اللون، مقطعة إلى قطع كبيرة
١ باينت طماطم صغيرة الحجم، مقطعة إلى نصفين
١ كوب صلصة مكرونة (إناء)
عدد ملعقة شاي واحدة توابل إيطالية، مجففة
حسب الرغبة ملح
حسب الرغبة فلفل

طريقة التحضير:

في طاجن سعته ٣ أرباع جالون ومسموح باستخدامه في الميكروويف، أضف زيت الزيتون والبصل، ثم قم بالتسخين إلى درجة حرارة مرتفعة (مستوى الطاقة ١٠٠٪) لمدة ٥ دقائق. قم بإخراجه من الفرن وضعه جانباً.

قم بإزالة الدهون الزائدة من الدجاج، وضع الدجاج على الحامل المعدني (تأكد من وضع الأجزاء السمكية من الدجاج تجاه وسط الحامل)، ثم ضع هذا الحامل على الرف العلوي من الفرن. ضع صينية على الرف السفلي من الفرن (لتلتقي القطرات السائلة).

قم بالتحمير لمدة ٢٠ دقيقة (يجب أن تصل درجة الحرارة الداخلية إلى ٧٧ درجة مئوية ويصبح السائل صافياً).

أثناء طهي الدجاج، أضف الثوم والفلفل والطماطم وصلصة المكرونة والتوابل الإيطالية إلى خلطة البصل. عند الانتهاء من طهي الدجاج، قم بتسخين خليط الخضراوات لمدة ٥ دقائق باستخدام خيار الطهي السريع رقم ٣.

ضع الدجاج على طبق كبير ثم ضع خليط الخضراوات بالملعقة فوقها. تكفي هذه الكمية أربعة أشخاص.

الوصيات	وقت الطهي	وضع الطهي	الطعام
اتبع الإرشادات المكتوبة على العبوة لمعرفة طريقة التحضير ودرجة الحرارة المناسبة. ضع الطعام على القرص الدوار. استخدم الطهي السريع رقم ٣ لمدة ٢٦ - ٣٠ دقيقة. قم بالخبز في درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٦ دقائق.	٢٦-٣٠ دقيقة	الطهي السريع رقم ٣	الوجبات الرئيسية الكاملة
قم بالتحضير في طبق مسطح سعته ٢,٣ لتر. اتبع الإرشادات المكتوبة على العبوة للتحضير، وضع الطعام على القرص الدوار. استخدم الطهي السريع رقم ٣ لمدة ٢٥-٣٥ دقيقة أو حتى اكتمال الطهي.	٢٥-٣٥ دقيقة	الطهي السريع رقم ٣	الوجبات الرئيسية غير الكاملة (التي بحاجة إلى إضافة اللحم)

الوصيات	وقت الطهي	وضع الطهي	الطعام
اتبع الإرشادات المكتوبة على العبوة لمعرفة طريقة التحضير ودرجة الحرارة المناسبة. ضع ٩ قطع من الكعك على صينية الخبز مع ترك مسافة بينها تساوي ١ إلى ٢ بوصة. لف صينية الخبز قبل انتهاء الطهي بـ ٣ دقائق.	١٠-١٢ دقيقة	خبز	رقائق الشيكولاتة
اتبع الإرشادات المكتوبة على العبوة لمعرفة طريقة التحضير ودرجة الحرارة المناسبة. ضع ٩ قطع من الكعك على صينية الخبز مع ترك مسافة بينها تساوي ١ إلى ٢ بوصة. لف صينية الخبز قبل انتهاء الطهي بـ ٣ دقائق.	١٠-١٢ دقيقة	خبز	كعك بالسكر

المشهيّات والوجبات الخفيفة

الطعام	وضع الطهي	وقت الطهي	التوصيات
قوالب الجبن	خبز (٢٠٠ درجة مئوية)	٩-١١ دقيقة	قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية. ثم قم بترتيب قوالب الجبن باتجاه وسط صينية الخبز. ضع الصينية على الرف العلوي.
قطع الدجاج والمأكولات اللينة	خبز (٢٠٠ درجة مئوية)	١٤-١٦ دقيقة	قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية. ثم قم بترتيب القطع باتجاه وسط صينية الخبز. ضع الصينية على الرف العلوي.
شرائح السمك	خبز (٢٠٠ درجة مئوية)	١٨-٢٠ دقيقة	قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية. ثم قم بترتيب شرائح السمك باتجاه وسط صينية الخبز. ضع الصينية على الرف العلوي.
حلقات البصل	خبز (٢٠٠ درجة مئوية)	٢١-٢٤ دقيقة	قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية. ثم قم بترتيب حلقات البصل في طبقة واحدة على صينية الخبز. ضع الصينية على الرف العلوي. قم بتقليب حلقات البصل قبل انتهاء وقت الطهي بـ ٦ دقائق.
البطاطس المقلية	خبز (٢٠٠ درجة مئوية)	٢٠-٢٣ دقيقة	قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية. ثم قم بترتيب البطاطس المقلية في طبقة واحدة على صينية الخبز. ضع الصينية على الرف العلوي.
المشهيّات الأخرى والوجبات الخفيفة	خبز (٢٠٠ درجة مئوية)	١٢-١٥ دقيقة	قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية. ثم قم بترتيب المشهيّات في طبقة واحدة باتجاه وسط صينية الخبز. ضع الصينية على الرف العلوي. إذا امتلأت صينية الخبز بالمشهيّات بالكامل، نوصي بلف الصينية قبل انتهاء مدة الطهي بـ ٦ دقائق.
بيتزا	خبز (٢٠٠ درجة مئوية)	الحجم الصغير: ١٠ - ١٤ دقيقة الحجم الكبير: ١٩ - ٢٢ دقيقة	<u>بيتزا صغيرة الحجم</u> - قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية. ضع البيتزا في وسط الحامل المعدني على الرف العلوي. ضع صينية الخبز على الرف السفلي. للطهي السريع للبيتزا، اتبع الخطوات الموجودة أعلاه (ولكن لا تقم بالتسخين المسبق للفرن). اضغط الطهي السريع رقم ١ ثم قم بإدخال ٧ دقائق، ثم قم بالبداية. قد تتطلب البيتزا المزودة بالإضافات المزيد من الوقت. <u>بيتزا كبيرة الحجم</u> - قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية. ضع البيتزا في وسط الحامل المعدني على الرف العلوي. ضع صينية الخبز على الرف السفلي. قم بلف البيتزا قبل انتهاء وقت الطهي بـ ٦ دقائق. قد تتطلب البيتزا المزودة بالإضافات المزيد من الوقت.
أجنحة الدجاج البافلو	خبز (٢٠٠ درجة مئوية)	١٧-٢١ دقيقة	قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية. ثم قم بترتيب الأجنحة في طبقة واحدة باتجاه وسط صينية الخبز. ضع الصينية على الرف العلوي.

تكون كافة المشهيّات والوجبات الخفيفة مجمدة.



الأطعمة المجمدة	وضع الطهي	وقت الطهي	التوصيات
كعك الوافل	التحميص	٤ - ٧ دقيقة لكل منها ٢ - ٦ دقيقة لكل منها	ضع كعك الوافل في وسط الحامل المعدني على الرف العلوي من الفرن. ضع صينية الخبز على الرف السفلي.
الأطعمة المخمصة	التحميص	٤ - ٦ دقيقة لكل منها ٢ - ٦ دقيقة لكل منها	ضع الأطعمة المخمصة في وسط الحامل المعدني على الرف العلوي من الفرن. ضع صينية الخبز على الرف السفلي.
الخبز الفرنسي	التحميص	٤ - ٧ دقيقة لكل منها ٢ - ٦ دقيقة لكل منها	ضع الخبز الفرنسي في وسط الحامل المعدني على الرف العلوي من الفرن. ضع صينية الخبز على الرف السفلي.
قطع الخبز الفرنسي	خبز في درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية ٥ ~ ١٠ قطع	١٢ - ١٤ دقيقة	قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية. ثم قم بترتيب قطع الخبز الفرنسي باتجاه وسط صينية الخبز. ضع الصينية على الرف العلوي.
السجق	خبز في درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية	١٠ - ١٢ دقيقة	قم بالتسخين المسبق للفرن إلى درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية. ثم قم بترتيب السجق باتجاه وسط صينية الخبز. ضع الصينية على الرف العلوي.
البسكويت	خبز (اتبع الإرشادات المكتوبة على العبوة بالنسبة لدرجات الحرارة)	الحجم الكبير: ١٢ دقيقة الحجم الوسط: ٩ دقائق و ٣٠ ثانية الحجم الصغير: ٨ دقائق	قم بالتسخين المسبق للفرن. ضع البسكويت باتجاه وسط صينية الخبز مع ترك مسافة بين كل قطعة تساوي ١,٢٧ سم إلى ٢,٥٤ سم. بالنسبة للبسكويت كبير الحجم نوصي بلف الصينية قبل انتهاء وقت الطهي بـ ٥ دقائق.
الكرواسون	خبز (اتبع الإرشادات المكتوبة على العبوة بالنسبة لدرجات الحرارة)	الحجم الكبير: ١٥ دقيقة الحجم الصغير: ١١ دقائق	قم بالتسخين المسبق للفرن. ضع الكرواسون باتجاه وسط صينية الخبز مع ترك مسافة بين كل قطعة تساوي ١,٢٧ سم إلى ٢,٥٤ سم. لف الصينية قبل انتهاء وقت الطهي بـ ٥ دقائق.

✎ الأطعمة المخمصة والخبز الفرنسي وقطع الخبز الفرنسي وأصابع السجق مجمدة. قطع البسكويت والكرواسون مثلجة.

الأطعمة المجمدة	وضع الطهي	وقت الطهي	التوصيات
دجاجة كاملة (حتى ١,٨ كجم)	الطهي السريع رقم ٣	١٤-١٧ دقيقة / ٤٥٤ جرام	اتبع الإرشادات المكتوبة على العبوة للتحضير. ضع الدجاجة في طاجن مسطح مسموح باستخدامه في الميكروويف. قم بتغطية حواف الأجنحة أو الدبابيس بقطع صغيرة من ورق الألومنيوم لحماية هذه الأجزاء من النضج الزائد. قم بطهي الدجاج حتى تصبح جافة ويختفي اللون الأحمر من اللحم المجاور للعظام وحتى تصل إلى درجة الحرارة الصحيحة: ٨٣ درجة مئوية (اللحم الغامق)، ٧٧ درجة مئوية (اللحم الفاتح)
قطع الدجاج (حتى ٦٨٠ جرام، دبابيس وأوراك)	الطهي السريع رقم ٢	٩-١٠ دقيقة / ٤٥٤ جرام	اتبع الإرشادات المكتوبة على العبوة للتحضير. ضع الدجاجة في طاجن مسطح مسموح باستخدامه في الميكروويف وضعه في منتصف الرف السلكي على الرف العلوي. قم بطهي الدجاج حتى تصبح جافة ويختفي اللون الأحمر من اللحم المجاور للعظام وحتى تصل إلى درجة الحرارة الصحيحة: ١٨٠ فهرنهايت (اللحم الغامق)، ٧٧ درجة مئوية (اللحم الفاتح)
صدور الدجاج (بدون عظم، حتى ٦٨٠ جرام)	الطهي السريع رقم ٢	٩-١١ دقيقة / ٤٥٤ جرام	اتبع الإرشادات المكتوبة على العبوة للتحضير. ضع الدجاجة في طاجن مسطح مسموح باستخدامه في الميكروويف وضعه في منتصف الحامل السلكي على الرف العلوي. قم بطهي الدجاج حتى تصبح جافة ، وحتى تصل درجة الحرارة الداخلية إلى درجة الحرارة الصحيحة (٧٧ درجة مئوية).
قطع لحم الخنزير (قطع رقيقة، حتى ٤٥٤ جرام).	تحمير	١٤-١٨ دقيقة	قم بترتيب قطع اللحم تجاه منتصف الحامل السلكي وضعه على الرف العلوي. ضع صينية الخبز في الرف السفلي لتتلقى القطرات السائلة من قطع اللحم. قم بطهي لحم الخنزير حتى تصل درجة الحرارة الداخلية إلى درجة الحرارة الصحيحة (٧٧ درجة مئوية).
شرائح الأطعمة البحرية (حتى ٤٥٤ جرام)	تحمير	١٠-١٧ دقيقة	قم بترتيب الشرائح تجاه منتصف الحامل السلكي وضعه على الرف العلوي. ضع صينية الخبز في الرف السفلي لتتلقى القطرات السائلة من الشرائح. قد تحتاج الشرائح السمكية وقتاً إضافياً.
شرائح الأطعمة البحرية المخلية (حتى ٤٥٤ جرام)	تحمير	٨-١٢ دقيقة	قم بترتيب الشرائح المخلية تجاه منتصف الحامل السلكي وضعه على الرف العلوي. ضع صينية الخبز في الرف السفلي لتتلقى القطرات السائلة من الشرائح المخلية. قد تحتاج الشرائح المخلية السمكية وقتاً إضافياً.
الجمبري (حتى ٤٥٤ جرام)	تحمير	٨-١٠ دقيقة	قم بترتيب الجمبري تجاه منتصف الحامل السلكي وضعه على الرف العلوي. ضع صينية الخبز في الرف السفلي لتتلقى القطرات السائلة من الجمبري. قد تحتاج حبات الجمبري الكبيرة وقتاً إضافياً.
الهامبورجر (٤٢ جرام)	تحمير	١٥-١٧ دقيقة لكل ٥٦٧ جرام	قم بترتيب قطع الهامبورجر تجاه منتصف الحامل السلكي. وضعه على الرف العلوي للفرن. ضع صينية الخبز في الرف السفلي لتتلقى القطرات السائلة من قطع الهامبورجر. قم بطهي الهامبورجر حتى تصل درجة الحرارة الداخلية إلى ٧٢ درجة مئوية.
اللحم البقري المشوي (١,٨ كيلو جرام)	الطهي السريع رقم ٣	١٤-١٧ دقيقة / ٤٥٤ جرام	ضع اللحم في طاجن مسطح مسموح باستخدامه في الميكروويف. ضع الطاجن في منتصف القرص الدوار. استخدم الطهي السريع رقم ٣ لمدة ١٤-١٧ د/رطل أو حتى ينضج كلية.
البورجر النباتي المجمد	تحمير	عدد ٢ قطعة، ١٢-١٤ دقيقة عدد ٤ قطعة، ١٤-١٨ دقيقة	قم بترتيب قطع البورجر تجاه منتصف الحامل السلكي. وضعه على الرف العلوي للفرن. ضع صينية الخبز في الرف السفلي لتتلقى القطرات السائلة من قطع البورجر.

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- الأسطح الداخلية والخارجية
- الباب وقلبي الباب
- القرص الدوار والحلقة الدوارة

تأكد دوماً من نظافة قلبي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ، وصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

٤. اغسل الطبق القابل للغسيل في غسالة الأطباق عند الحاجة.

✖ يحظر سكب الماء في الفتحات. يحظر استخدام أي منتجات أو مذيبيات كيميائية. كن حريصاً جداً عند تنظيف قلبي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تحول دون إغلاق الباب بشكل صحيح

✖ نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها. بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

لا يجب استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- كسر إحدى مفصلاتته
 - تدهور حالة الأقفال
 - تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضها للالتئاعات
- يجب صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل.

✖ يحظر إزالة الجسم الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مصدر التيار الكهربائي
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

✖ إذا أردت تخزين الفرن بشكل مؤقت، اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.

- السبب: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

✖ لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

تسعى شركة **SAMSUNG** جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار .
ولهذا السبب، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير
دون سابق إعلام.

الطراز	MT1099STD
مصدر التيار الكهربى	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة الميكرويف الشواية	١٤٠٠ وات ١٨٥٠ وات
الطاقة الناتجة	٩٠ وات/٩٠٠ وات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميغا هرتز
الماجنترون	OM75P(31)
أسلوب التبريد	مروحة التبريد
الأبعاد (العرض×الارتفاع×العمق) الخارجية تجوييف الفرن	٥٢٨ × ٣٤٩ × ٤٩٦ م ٣٤٣ × ٢٣٩ × ٣٤٤ م
الحجم	٣٠ لتر
الوزن الصافى	٢٠ كيلو جرام تقريباً

•

•

•

